Herd mit Cerankochfeld
Bedienungsanleitung

K6 C51/R

INDESIT

Vor Inbetriebnahme

Um die Sicherheit und Qualität dieses Gerätes aufrechtzuerhalten empfehlen wir:
- kontaktieren Sie bei Bedarf nur einen authorisierten Kundendienst des Herstellers
- verwenden Sie nur Originalersatzteile

1 Dieses Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt.

2 Befolgen Sie alle Anweisungen der Bedienunsanleitung, um eventuelle Fehler bei der Installation, beim Gebrauch oder bei der Instandhaltung zu vermeiden.

3 Nach dem Auspacken überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Beschädigungen. Sollten dabei Zweifel entstehen, kontaktieren Sie das nächstgelegene Kundendienstcenter. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial entsprechend der geltenden Vorschriften und halten Sie es von Kindern fern um Verletzungen zu vermeiden.

4 Das Gerät darf nur von einem konzessionierten Techniker installiert werden. Bei Schäden aller Art, die durch unsachgemäße Installation hervorgerufen werden, verfallen sämtliche Gewährleistungsansprüche und der Hersteller kann nicht haftbar gemacht werden.

5 Die elektrische Sicherheit kann nur bei korrekt hergestellter Erdung gewährleistet werden.

6 Bevor Sie das Gerät anschließen, vergleichen Sie die technischen Daten des Gerätes mit den Leistungen Ihrer Stromleitung. Sollten Zweifel auftreten, nehmen Sie mit einem qualifizierten Techniker Kontakt auf.

7 Die Verwendung von Verlängerungen oder Mehrfachsteckern sollte vermieden werden. Die maximale Leistung jedes einzelnen Adapters darf dabei nicht überstiegen werden.

8 Die Öffnungen zur Ventilation dürfen nie abgedeckt werden.

9 Ersetzen Sie niemals das Stromkabel eigenmächtig, falls es beschädigt ist. Kontaktieren Sie immer den authorisierten Kundendienst des Herstellers.

10 Bei Zweckentfremdung des Gerätes und daraus resultierenden Schäden verfallen sämtliche Gewährleistungsansprüche und der Hersteller kann dafür nicht haftbar gemacht werden.

11 Beachten Sie folgende Hinweise zur Verwendung des Gerätes:
Berühren Sie das Gerät niemals mit nassen Händen oder Füssen.
Bedienen Sie das Gerät niemals barfuss.
Ziehen Sie niemals am Stromkabel oder am Gerät um es auszustecken.
Verwenden Sie das Gerät niemals im Freien.
Kinder sollten das Gerät niemals ohne Aufsicht bedienen.

12 Ziehen Sie immer den Netzstecker bevor Sie das Gerät reinigen.

13 Verwenden Sie immer Töpfe mit ebenem Boden und drehen Sie die Griffe immer nach innen.

14 Während Sie das Gerät verwenden können einige Teile sehr heiß werden. Halten Sie Kinder fern.

15 Verwenden Sie niemals entflammbare Flüssigkeiten in der Nähe der Gerätes.

16 Bei Verwendung von Kleinelektrogeräten in der Nähe der Kochstelle achten Sie immer auf das Stromkabel.

17 Achten Sie darauf, dass alle Regler auf der „o“-Position sind, wenn das Gerät nicht in Verwendung ist.

18 Halten Sie Kinder fern, sobald Sie den Grill verwenden, da einige Teile sehr heiss werden.

19 Warnung: Stellen Sie niemals heisse Gefässe oder leicht entzündliche Materialen in die Tellerwärmer-Lade.

20 Achten Sie auf einen festen und ebenen Stand des Gerätes.

21 Lassen Sie das Gerät nicht angeschlossen wenn es nicht nötig ist

22 Falls die Oberfläche des Glases bricht,schalten Sie das Gerät sofort aus und kontaktieren Sie bitte sofort unseren Kundendienst.

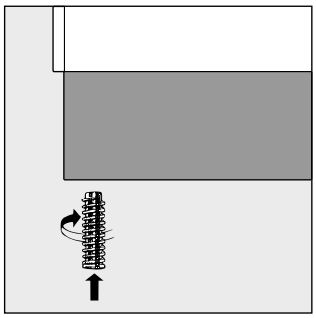
23 Schalten Sie die Kochoberfläche nicht ein, wenn Alufolie oder Plastik sich auf der Oberfläche befindet.

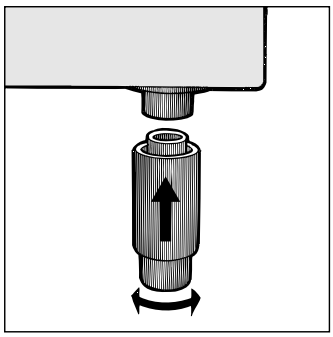
24 Schalten Sie niemals eine Kochstelle ein, wenn sich kein Kochtopf darauf befindet - es könnten Schäden am Heitzelement entstehen.

Anschluß

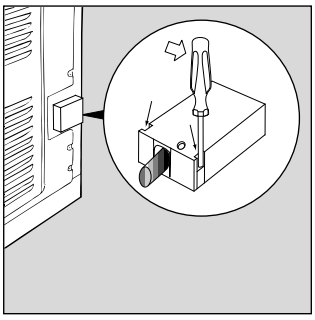
Die nachfolgende Anleitung sollte von einem qualifizierten Techniker gelesen werden, um sicherzustellen, daß das Gerät ordnungsgemäß aufgestellt und angeschlossen wird.
Wichtig: Unterbrechen Sie die Stromversorgung sobald Sie Instandhaltungsarbeiten oä. vornehmen möchten.

Ausrichten des Gerätes (nur bei bestimmten Modellen)
Ihr Herd ist mit vier verstellbaren Füßen, zur ebenen Ausrichtung des Gerätes, ausgestattet. Wenn notwendig, schrauben Sie die Füße in die dafür vorgesehenen Gewinde an der Unterseite des Herdes.





Verlegen des Netzkabels
Öffnen des Klemmengehäuses:
- Heben Sie unter Zuhilfenahme eines Schraubenziehers die seitlichen Zungen des Klemmengehäusedeckels an.
- Ziehen Sie den Deckel des Klemmengehäuses ab.



Anschluß des Kabels:
- Lösen Sie die Schrauben
  Hinweis: Werkseitig wurden die Verbindungen für eine einphasige 230V Verbindung eingerichtet (Fig. A).
- Zur Durchführung der elektrischen Anschlüsse der Abb. C und D sind die beiden Brücken aus dem Gehäuse zu verwenden (Abb. B - Bezugspunkt “P”).
- Fixieren Sie das Stromkabel in der Kabelklemme und schließen Sie das Gehäuse.

230V 1N~
H07RN-F 3x4 CEI-UNEL 35364

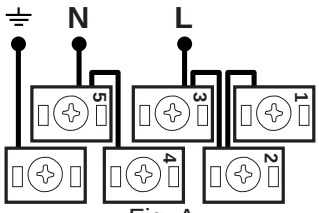


Fig. A

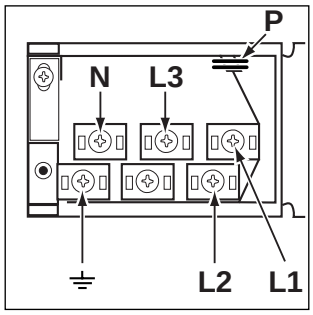


Fig. B

400V 2N~
H05RR-F 4x2.5 CEI-UNEL 35363

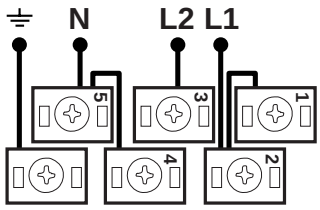


Fig. C

400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363

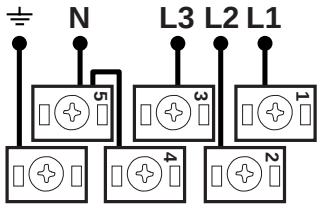


Fig. D

Anschluß des Versorgungskabels an das Stromnetz
Versehen Sie das Kabel mit einem Normstecker, für die auf dem Typenschild angegebene Belastung. Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist ein allpoliger Schalter mit einer Kontakt-Mindestöffnung von 3 mm zwischenzuschalten. Dieser Schalter muß der Strombelastung und den geltenden Richtlinien entsprechen (der Erdleiter darf nicht durch den Schalter unterbrochen werden). Das Versorgungskabel muß so verlaufen, daß es an keiner Stelle eine Temperatur erreicht, die 50°C über der Raumtemperatur

liegt. Bevor der Anschluß vorgenommen wird, beachten Sie, daß:

- das Druckminderventil und die Hausanlage die Belastung durch das Gerät aushalten (siehe Typenschild);
- Die Versorgungsanlage mit einer den gesetzlichen Vorschriften entsprechenden Erdung versehen ist;
- Die Steckdose oder der allpolige Schalter bei installiertem Herd leicht zugänglich ist.

Technische Daten

Backrohr

Abmessungen (HxBxT): 32x40.5x39.5 cm
Volumen: 52 Liter
Backrohrleistung: 2250 W

Abmessungen Tellerfach:

Breite: 46 cm
Tiefe: 42 cm
Höhe: 8.5 cm

Kochfeld

Hinten rechts: 2100 W
Vorne rechts: 1200 W
Vorne links: 1700 W
Hinten links: 1200 W
Leistung Kochfeld: 6200 W

Spannung und Stromstärke

230V/400V 3N~ 50/60 Hz

ENERGIEDATEN

Energieverbrauch für Umluft:
Heizelement: Ventilator
Energieverbrauch für Ober-Unterhitze
Heizelement: Ober-Unterhitze

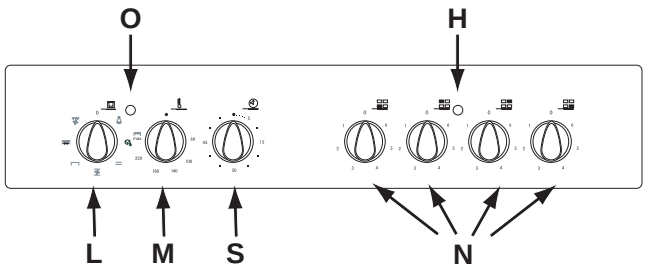
CE

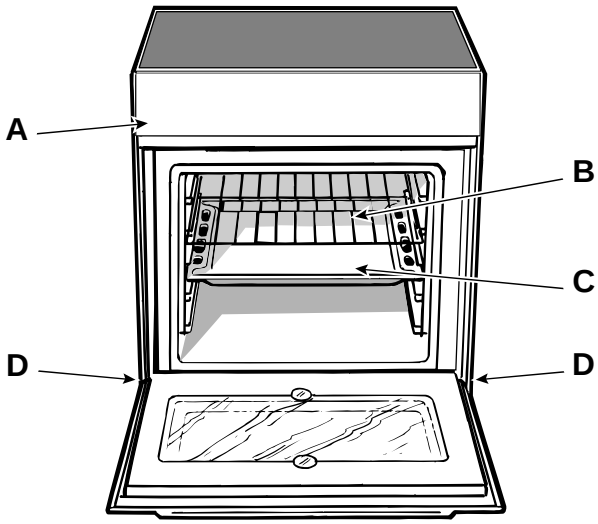
Dieses Gerät entspricht den folgenden europäischen Richtlinien und Vorschriften für Elektrogeräte:

- 73/23/**EEC** vom 19/02/73 (Niederspannung)
- 89/336/**EEC** vom 03/05/89 (Elektromagnetische Verträglichkeit)
- 93/68/**EEC** of 22/07/93

Herd mit Multifunktionsofen

A Bedienblende
B Gitterrost
C Abtropfpfanne oder Backblech
D Verstellbare Füße
H Thermostatlicht
L Auswahlknopf
M Thermostatregler
N Steuerung Kochfeld
O Betriebsanzeige
S Timer Kochfeld





Und so funktioniert´s

Die verschiedenen Funktionen können mittels der Regler an der Bedienblende eingestellt werden.

Achtung: Wir empfehlen bei Erstinbetriebnahme den Thermostat auf höchste Stufe zu stellen, und das Backrohr leer eine halbe Stunde aufheizen zu lassen. Öffnen Sie danach die Backrohrtür und lassen Sie die durch Verpackungsmaterialien entstandenen Gerüche entweichen.

Achtung: Bei Verwendung des Drehspießes (nicht bei allen Modellen) immer nur die Abtropfpfanne am Boden des Backrohrs platzieren. Bei allen anderen Gararten darf nichts am Boden des Backrohrs verbleiben, um Schäden am Email zu verhindern. Kochgeschirr immer nur auf dem mitgelieferten Gitterrost platzieren.

Die Backofensteuerung
Der "5-Programme"-Ofen verbindet alle Vorteile eines herkömmlichen "statischen" Ofens mit jenen eines modernen "Umluft"-Ofens.
Es ist sehr einfach zwischen den 5 verschiedenen Funktionen zu wählen.

L - Auswahlknopf
M - Thermostatregler

"Auftaustufe"
Thermostatregler **M**":

Durch den Ventilator im unteren Teil des Ofens zirkuliert die Luft auf Raumtemperatur. Diese Funktion ist für alle Nahrungsmittel geeignet, vor allem für jene, wie zB für Kuchen mit Eiscreme, Fruchtkuchen ecc.
Bei Verwendung des Ventilators wird die Auftauzeit um 50% halbiert.

Bei Fleisch, Fisch und Brot kann man die Prozedur beschleunigen, indem man auf Umluft schaltet, und die Temperatur von 80° - 100°C einstellt.

Ober-Unterhitze
Position Thermostatregler "**M**": zwischen **60**°C und **Max**.
Bei dieser Einstellung wird das obere und das untere Heizelement aktiv. Das ist die herkömmliche Ofenfunktion, die eine optimale Hitzeverteilung bei geringem Energieverbrauch bietet.
Bei dieser Stufe erzielen Sie die besten Ergebnisse für alle Gerichte, die langsam garen sollen und immer wieder mit Fett oder Flüssigkeit aufgegossen werden müssen. Es handelt sich hierbei noch immer um das beste System um Mürbteig zu backen.
Verwenden Sie immer nur ein Backblech, da sonst die Hitzeverteilung ungleichmäßig ist.
Wählen Sie die Höhe in der Sie das Backblech einschieben, je nachdem ob Sie mehr Hitze von oben oder von unten benötigen.

Umluftfunktion
Position Thermostatregler "**M**": zwischen **60**°C und **Max**.
Bei dieser Funktion schalten sich das obere und untere Heizelement sowie der Ventilator ein.
Gleichmäßig und konstante Hitzeverteilung zeichnen diese Funktion aus.
Sie können sogar mehrere Gerichte gleichzeitig garen, sofern die Temperatur für beide ausreichend ist. Sie können sogar auf zwei Ebenen kochen - Mehr dazu in "Praktische Ratschläge".
Diese Funktion ist speziell für Gerichte wie Lasagne, Geflügel, Fisch etc. geeignet.
Die optimale Hitzeverteilung macht es möglich mit geringerer Temperatur zu arbeiten, was zu weniger Flüssigkeitsverlust führt.
Weiters ist diese Stufe auch ideal um Speisen aufzutauen; Fleisch, Fisch, Brot am besten bei 80°C - 100°C, zartere Gerichte bei 60°C oder bei einfacher Luftzirkulation (Thermostat auf 0°C).

"Gratin"
Position Thermostatregler "**M": zwischen 60**°C und **Max**.
Das obere Heizelement schaltet sich ein.
Diese Funktion wird zum Gratinieren von Speisen verwendet.

Grill
Position Thermostatregler "**M**": **Max**

Die extrem hohe und direkte Temperatur des Grills ist optimal um Gerichte an der Oberfläche zu bräunen oder zu grillen, während sie innen saftig bleiben.

Einige Beispeile finden Sie unter "Praktische Anwednungen".

Umluftgrill
Position Thermostat "**M**": zwischen **60**°C und **200**°C. Diese Funktion verstärkt die Effizienz des Grills durch die zusätzliche Luftzirkulation und soll außerdem das Verbrennen an der Oberfläche verhindern. Perfekte Ergebnisse erzielen Sie bei Kebab, Würstel und Steaks aller Art.

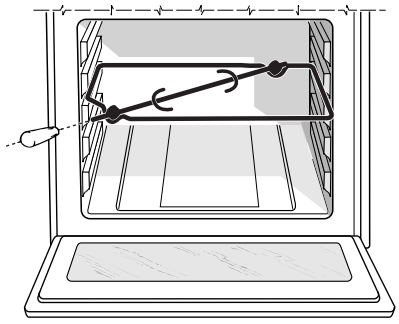
Beleuchtung (L)
Knopf "**L**" auf Symb. um es einzuschalten. Es beleuchtet das Backrohr.

Thermostatlicht (O)
Dieses Licht ziegt an, daß das Backrohr heizt. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich das Licht ab. Es schaltet sich dann immer wieder ein und aus und zeigt damit an, daß die gewünschte Temperatur gehalten wird.

Timer (S)
Bei Verwendung des Timers, drehen Sie den "**S**" Knebel um 360° im Uhrzeigersinn . Danach stellen Sie , ihn zurück zur gewünschten Zeit.

Bitte alle "Gratin" Funktionen bei geschlossener Backofentür!

Drehspieß
Gehen Sie wie folgt vor:
a) Platzieren Sie die Abtropfpfanne in unterster Position:
b) Schieben Sie die Drehspießhalterung in die 3. Schienenführung und stecken Sie den Spieß in die dafür vorgesehene Öffnung am hinteren Endes des Backrohrs.
c) Drehen Sie den Knopf "**L**" auf Position .



Praktische Back-/Brathinweise

Der Backofen stellt Ihnen eine umfangreiche Programmpalette zur Verfügung, um jede Speise optimal garen zu können. Im Laufe der Zeit werden Sie dieses vielseitige Gerät optimal zu nutzen wissen, demnach gelten die nachstehenden Anleitungen nur als Richtlinie, die Sie durch Ihre persönliche Erfahrung erweitern können.

Vorheizen

Sollte sich ein Vorheizen des Backofens als erforderlich erweisen, wie bei Hefeteigen usw., dann empfiehlt sich der Einsatz der Funktion **„Umluft“** da auf dieser Einstellung die gewünschte Temperatur in kürzester Zeit, und demnach stromsparend, erreicht werden kann. Nach Einschieben des Backgutes kann der Backofen dann auf die geeignete Temperatur umgeschaltet werden.

Gleichzeitiges Garen auf mehreren Einschubhöhen

Soll auf mehreren Einschubhöhen gegart werden, dann wählen Sie bitte nur die Funktion „Umluft“ nur diese ermöglicht ein solches Garen. Beim Garen verwenden Sie jedoch bitte nur die mittleren Einschubhöhen, die oberste und die unterste ist zu direkt der Hitze ausgesetzt, wodurch empfindliche Gerichte leicht verbrennen könnten. Wird auf mehreren Ebenen gleichzeitig gebacken bzw. gebraten, dann wird das auf der mittleren Einschubhöhe befindliche Gericht etwas später gar. Lassen Sie dieses demnach einige Minuten länger im Backofen. Soll ein komplettes Menü gleichzeitig im Backofen zubereitet werden, dann verwenden Sie die mittlere Einschubhöhe für das Gericht, das niedrigere Temperaturen erfordert, wie z.B. Kuchen.

Gebrauch des Grills

Der Backofen ermöglicht Ihnen zwei unterschiedliche Grillarten. Verwenden Sie die Funktion “**Grill**” mit angelehnter Backofentür. Platzieren Sie die Gerichte auf Stufe 3 oder 4 von unten. Geben Sie die Abtropfpfanne auf die erste Stufe von unten. Bei deiser Funktion empfehlen wir die Höchststufe.
Wenn Sie den Drehspieß bei dieser Funktion verwenden, schließen Sie bitte die Backofentür.

Die Funktion **„Doppelgrill“** ermöglicht das Garen auf der gesamten Rostoberfläche. Schalten Sie diese Funktion ein, wenn der ganze Rost mit Grillgut belegt ist und eine gleichmäßige Bräunung gewünscht wird.
Wichtig: Grillen Sie bei geschlossener Backofentür, dadurch erzielen Sie nicht nur optimale Ergebnisse, sondern sparen auch Energie (ca. 10%).
Bei Einsatz der Grillfunktionen sollte der Thermostat auf die höchste Stufe eingestellt werden. Dies bedeutet jedoch nicht, dass, falls erforderlich, nicht auch niedrigere Temperaturen eingestellt werden können.
Setzen Sie den Grillrost in die oberen Führungen (siehe Tabelle) ein, und schieben Sie die Fettpfanne unter das Grillgut (unterste Führung), um abtropfendes Fett aufzufangen und Rauchbildung zu vermeiden.

Die Einstellung **„Umluftgrill“** ist äußerst praktisch für rasches Grillen, die vom Grill ausgestrahlte Heißluft wird besser verteilt, wodurch gleichzeitig die Oberseite gebräunt und die Unterseite gegart wird. Er ermöglicht das Garen großer Braten oder Geflügel, ohne Einsatz des Bratspießes. Auf dieser Einstellung können bereits gegarte Gerichte noch kurz überbacken werden. (Nudelaufläufe usw.)
Setzen Sie den Grillrost auf die 2. oder 3. Führung, von unten, (siehe Tabelle), und schieben Sie die Fettpfanne auf die erste, d.h. unterste Schiene, um abtropfendes Fett aufzufangen und Rauchbildung zu vermeiden. Bei gleichzeitigem Einsatz dieser Funktion und dem Bratspieß (nur bei einigen Modellen) kann auch auf dem Backblech (1. Ebene) gegart werden, wie z.B.: Kartoffeln usw.

Backen

Schieben Sie das Backwerk immer in den heißen Backofen. Vergewissern Sie sich, dass der Backofen die erforderliche Temperatur (Vorheizzeit) erreicht hat (rote Kontrollleuchte „**O**“ erlischt). Die zum Backen erforderlichen Temperaturen liegen normalerweise bei 160°C. Öffnen Sie während des Backens nicht die Backofentür, um ein Zusammenfallen des Kuchens zu verhindern. Rührteige dürfen nicht zu dünnflüssig sein, um die Backzeit nicht zu sehr zu verlängern. Was tun wenn:

Der Kuchen zu trocken ist ?
Das nächste Mal stellen Sie eine um 10°C höhere Temperatur ein und verkürzen Sie die Backzeit.

Der Kuchen zusammenfällt ?
Verwenden Sie weniger Flüssigkeit oder stellen Sie eine um 10°C niedrigere Temperatur ein.

Der Kuchen an der Oberseite zu dunkel ist ?
Wählen Sie eine niedrigere Einschubhöhe, eine niedrigere Temperatur und verlängern Sie die Backzeit.

Der Kuchen außen gut gebacken aber innen noch klebrig ist ?
Verwenden Sie weniger Flüssigkeit, reduzieren Sie die Temperatur, verlängern Sie die Backzeit.

Der Kuchen sich nicht aus der Form löst ?
Fetten Sie die Kuchenform gut ein und bestäuben Sie sie mit etwas Mehl.

Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten auf mehreren Ebenen gegart werden ?
Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein. Es ist nicht erforderlich, die auf mehreren Ebenen gegarten Speisen gleichzeitig aus dem Ofen zu nehmen.

Pizza

Für beste Resultate verwenden Sie die Funktion **Umluft** " :

- Heizen Sie den Ofen für mind. 10 Minuten vor;
- Verwenden Sie eine Leichtmetallform und stellen Sie diese direkt auf den Backrost. Bei Verwenden des Blechs bzw. der Fettpfanne wird die Garzeit verlängert, und man wird kaum eine knusprige Pizza erhalten.
- Während des Backens sollte die Backofentür nicht zu häufig geöffnet werden.
- Bei reich belegten Pizzen ist es ratsam, den Mozzarella erst nach Verstreichen der halben Backzeit hinzuzugeben.
- Wenn Sie Pizzen auf zwei Ebenen backen, verwenden Sie die 2 und 4 Ebene mit einer Temperatur von 220°C, nach einer Vorheizzeit von 10 Minuten.

Fisch und Fleisch

Für Geflügel und Fisch ist eine niedrige Temperatur 180 °C to 200 °C einzustellen.
Für Rinderbraten, der außen gut angebraten, innen jedoch saftig bleiben soll, empfiehlt es sich, das Fleisch bei hoher Temperatur (200°C-220°C) rasch anzubraten, um dann auf eine niedrigere Temperatur überzugehen.
Als Richtlinie gilt: Je größer der Braten, desto niedriger die Temperatur und umso länger die Bratzeit.
Legen Sie das Fleisch auf die Mitte des Rostes und schieben Sie die Fettpfanne darunter. Schieben Sie den Rost so ein, dass er sich in der Mitte des Backofens befindet. Sollte mehr Unterhitze erforderlich sein, dann verwenden Sie die unterste Einschubhöhe.

Anleitungen zum Einsatz des Glaskeramik-Kochfeldes

Die Steuerung für die Kochzonen (N)

Der Herd kann mit normalen oder Schnellkochzonen in verschiedenen Kombinationen ausgestattet sein.
Um Hitzeverlust und Beschädigungen der Kochplatten zu vermeiden, empfehlen wir Kochgefäße mit ebenem Boden, deren Durchmesser nicht kleiner als der Durchmesser der Kochplatte ist, zu verwenden.

Betriebsanzeige (H)

Dieses Licht leuchtet, sobald eine Kochplatte eingeschaltet wird.

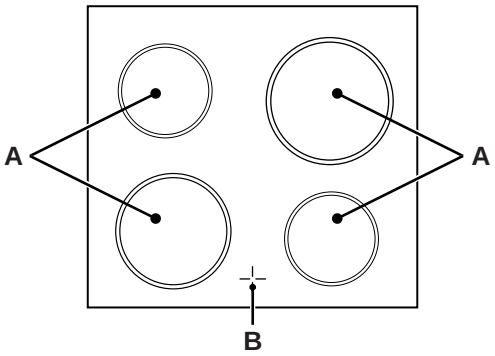
Regelung	Normal oder Schnellkochplatten
0	Aus
1	Kochen von Fisch und Gemüse
2	Kochen von Kartoffeln (mit Dampf), Suppen, Bohnen
3	Kochen von großen Mengen, Minestrone
4	Braten
5	Braten
6	Bräunen und erreichen des Siedepunktes in kurzer Zeit.

Anleitungen zum Einsatz des Glaskeramikkochfeldes

Beschreibung
Die Kochfelder sind mit elektrischen Heizstrahlern bestückt, die sich unter den Kochzonen befinden, die bei Inbetriebnahme glühend werden.

A. Kochzone (**A**).

B. Kontrolllampen, die darauf aufmerksam machen, dass die entsprechenden Zonen eine Temperatur von 60°C übersteigen, auch wenn die Kochzone bereits aus ist.



Beschreibung der Heizelemente
Bei den Strahlerelementen handelt es sich um runde Heizstrahler, die innerhalb von nur 10-20 Sekunden nach dem Einschalten rot aufglühen.

Um optimale Leistungen Ihres Glaskeramikkochfeldes gewährleisten, sind beim Kochen einige grundsätzliche Maßnahmen zu beachten:

- Auf Glaskeramikkochfeldern kann jede Art von Kochgeschirr verwendet werden. die Böden müssen jedoch perfekt glatt sein.
  Ein stärkerer Boden garantiert jedoch eine gleichmäßigere Hitzeverteilung.

Fig. A

- Achten Sie darauf, daß der Topfboden die Kochzone gänzlich ausfüllt: sonst geht ungenutzte Energie verloren. (Fig. B)

Fig. B

- Achten Sie darauf, daß der Boden des Geschirrs trocken und sauber ist: Dadurch wird eine perfekte Auflage auf der Kochzone sowie eine längere Lebensdauer des Kochfeldes gewährleistet.
- Vermeiden Sie den Einsatz von Kochgeschirr, das bereits auf Gasherden verwendet wurde. Durch die stark konzentrierte Hitze der Gasbrenner könnten sich die Böden etwas verformt haben, und somit keine optimalen Resultate gewährleistet werden.

Auswahl	Speise	Gewicht (in kg)	Einschub-Höhe von unten	Aufheizzeit (min)	Thermostat	Kochzeit (Minuten)
Auftauen	alle eingefrorenen Speisen					
Statisch	Ente	1	3	15	200	65-75
	Roast beef	1	3	15	200	70-75
	Biskuit	-	3	15	180	15-20
	Torten	1	3	15	180	30-35
Umluft	Pizza (2 Ebenen)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Lamm	1	2	10	180	50-60
	Geflügel + Kartoffeln	1	2-4	10	180	60-75
	Makrele	1	2	10	180	30-35
	Pflaumenkuchen	1	2	10	170	40-50
	Biskuit (2 Ebenen)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Rührkuchen (1 Ebene)	0.5	2	10	170	15-20
	Rührkuchen (2 Ebenen)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Quiche	1.5	3	15	200	25-30
Grill	Bräunen von Speisen	-	3/4	15	220	-
Doppelgrill	Tintenfisch und Shrimps	1	4	5	Max	8-10
	Kebabs mit Garnelen	1	4	5	Max	6-8
	Dorschfilet	1	4	5	Max	10
	Gegrilltes Gemüse	1	3/4	5	Max	10-15
	Kalbssteak	1	4	5	Max	15-20
	Koteletts	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Makrelen	1	4	5	Max	15-20
	Sandwich getoastet	n.° 4	4	5	Max	2-3
	mit Drehspieß					
	Kalb am Spieß	1.0	-	5	Max	80-90
	Huhn am Spieß	1.5	-	5	Max	70-80
	Lamm am Spieß	1.0	-	5	Max	70-80
Umluftgrill	Gegrilltes Huhn	1.5	3	5	200	55-60
	Tintenfisch	1.5	3	5	200	30-35

NB: die angegebenen Kochzeiten sind ungefähre Richtlinien und abhängig vom persönlichen Geschmack

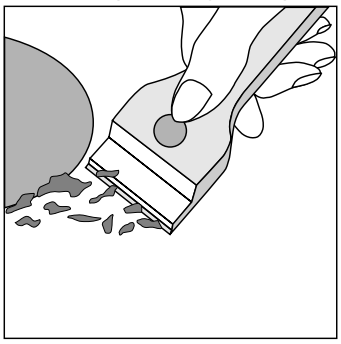
Reinigung und Pflege des Backofens

Vor jeder Reinigung und Pflege muß das Gerät vom Stromnetz getrennt werden. Um eine lange Lebensdauer des Backofens zu gewährleisten, muss er regelmäßig gründlich gereinigt werden. Beachten Sie hierbei, dass:

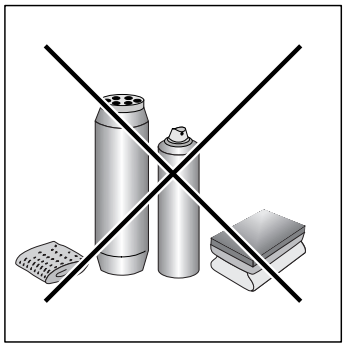
- Verwenden Sie zur Reinigung bitte keine Dampfgeräte.
- die emaillierten und selbstreinigenden Teile nur mit lauwarmem Wasser und nicht mit Scheuermitteln oder scharfen Reinigungsmitteln, die diese Teile beschädigen könnten, zu reinigen sind;
- der noch lauwarme Backofen möglichst nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel gereinigt, mit klarem Wasser nachgespült und sorgfältig abgetrocknet wird;
- auf den Inoxstahlteilen Flecken hinterbleiben können, wenn stark kalkhaltiges Wasser oder scharfe (phosphorhaltige) Spülmittel für längere Zeit darauf stehenbleiben. Es ist ratsam, diese Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und trockenzureiben; auch Wassertropfen sollten sofort trockengerieben werden;
- Reinigen Sie auch die Schalterblende regelmäßig, um zu vermeiden, dass Unreinheiten und Fett darauf ablagern. Verwenden Sie weiche Schwämme oder weiche Tücher, um die emaillierten Teile sowie die Hochglanzteile aus Edelstahl nicht zu verkratzen.

Reinigung der Kochfeld-Oberflächen

Reinigen Sie das Kochfeld vor Kochbeginn mit einem feuchten Tuch, um sämtliche Staubreste oder eventuelle alte Kochreste zu beseitigen. Das Kochfeld sollte regelmäßig mit lauwarmer milder Spüllauge gereinigt werden. Glaskeramikfelder sollten von Zeit zu Zeit auch mit einem entsprechenden, im Handel erhältlichen Spezialreiniger behandelt werden. Entfernen Sie zuerst sämtliche Fettspritzer oder Kochreste mit einem für Glas geeigneten Flachschaber **CERA** (nicht mitgeliefert).



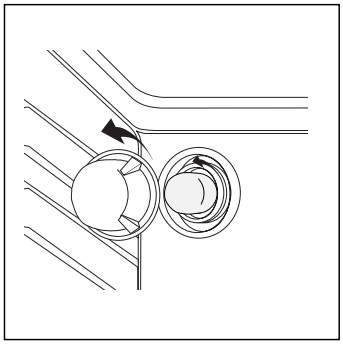
Reinigen Sie das Kochfeld, wenn es noch lauwarm ist, verwenden Sie hierzu ein weiches Papiertuch und ein geeignetes Reinigungsmittel. Spülen Sie es dann klar nach und reiben Sie es mit einem sauberen weichen Tuch trocken. Versehentlich geschmolzene Alufolie, Plastikteile oder Kunststoffe müssen **sofort** mit einem Klingenschaber entfernt werden, da sonst die Oberfläche beschädigt würde. Dasselbe gilt für Zuckerreste oder stark zuckerhaltige Speisereste. Verwenden Sie absolut keine Scheuerschwämme oder sonstige Scheuermittel. Vermeiden Sie auch den Einsatz von chemischen Reinigungsmitteln, wie Backofensprays oder Fleckenentferner.



Spezialreinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder	**Wo sind diese erhältlich ?**
Klingenschaber und Ersatzklingen	Haushaltwaren Warenhäusern
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Andere Produkte f.Glaskeramik	Haushaltwaren Hobbyläden Warenhäusern Supermärkten

Austausch der Backofenlampe

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (wenn zugänglich), oder unterbrechen Sie die Stromzufuhr zum Backofen durch Abschalten des allpoligen Schalters.
- Die Glasabdeckung der Lampenhalterung herausdrehen.
- Die Lampe herausschrauben und durch eine hitzebeständige Lampe (300°C) nachstehender Eigenschaften ersetzen:
  - Spannung 230/240 V
  - Leistung 25W
  - Sockel E14
- Setzen Sie den Gehäusedeckel wieder auf und stellen Sie die Stromzufuhr zum Backofen wieder her.



Merloni Elettrodomestici
Viale Aristide Merloni 47
60044 Fabriano
Italy
Tel +39 0732 6611
Fax +39 0732 662501
www.merloni.com

Cucina con forno multifunzione e piano VTC (Russia)
04/04 - 195043529.00